בישולים

קציצות ספירלה עם פתיתים ברוטב עגבניות

רכיבים

- גרם בשר בקר טחון
- בצל קצוץ דק
- פרוסות חלה רטובה סחוטה ומפוררת
- ביצה
- כפית ראס אל חנות
- כפית מלח
- 2/1 1/2 כפית פלפל שחור
- קישואים עבה פרוס לפרוסות
- פנים של חציל דק באותו עובי של הקישוא
- עגבנייה פרוסות לפרוסות
- 2/1 1/2 בצל קצוץ דק
- כפות שמן זית
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- 2/1 1/2 כפית פלפל שחור
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- מיליליטר מים רותחים
- חבילה פתיתים אפויים עם אטריות

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל מרכיבי הקציצות - 500 גרם בשר טחון, בצל קטן אחד קצוץ דק, 3 פרוסות חלה רטובה סחוטה ומפוררת, ביצה, 1 כפית ראס אל חנות, 1 כפית מלח, 1/2כפית פלפל שחור, עד שמתקבלת תערובת רכה. יוצרים קציצות גדולות ומועכים קלות לצורת דיסקיות.

2. בסיר סוטאז' רחב עם 8 כפות שמן זית צורבים את הקישואים כשתי דקות מכל צד ומוציאים לצלחת.

3. צורבים את החצילים באותו סיר כשתי דקות מכל צד, מוציאים, ואז צורבים גם את הקציצות משני הצדדים עד שהן מזהיבות.

4. מוסיפים לאותו סיר את 1/2 הבצל הקצוץ, מטגנים עד שהוא שחום, מוסיפים את רוטב הפרפקטו של אסם, 1 כפית פפריקה, 1 כפית מלח, 1/2 כפית פלפל שחור, 1 כפית אבקת מרק עוף ומים רותחים ומערבבים.

5. מביאים לרתיחה ומסדרים שכבות בסיר: קציצה, חציל, קישוא, עגבנייה. חוזרים על הסדר בצורה ספירלית. מכסים ומבשלים 25 דקות.

6. מוסיפים את חבילת הפתיתים, משקשקים שייכנסו לרוטב, מכסים ומבשלים עוד 20 דקות. מכבים, מחכים 7 דקות ופותחים.

60 דקות

6 6